

ABENDKARTE

Petersboden's
New York
Steakhouse

Rinderfiletsteak (250g)	49,50
Rib Eye Steak „dry aged“ (250g)	44,80
Entrecôte double „dry aged“ (440g)	78,40
Thunfischsteak (250g)	54,90
T-Bone „dry aged“ (ca. 1000g)	143,00

Folgende Beilagen sind im Preis inbegriffen:

geschmorte Zwiebeln / Kräuterbutter / spicy Teriyakisauce

Grillgemüse 6,50 / Pommes Frites 6,40 / Blattspinat 6,50

Grüne Pfeffersauce 4,60 / make it surf and turf pro Gamba 6,20

Der Beefer. Das Original.
800°C Oberhitze grill



Vorspeisen

Beef Tatar / Wachtelei / Tramezzini / Salzbutter	24,80
Thunfisch / Avocado / Wakame / Sesam-Emulsion	22,60
* Burrata Tomatenfond / Crostini / geräuchertes Olivenöl / Basilikum	19,50
* Frische Salate der Saison von unserem Buffet	12,80

Suppen

Kerbelknollenschaumsuppe / gebackenes Blutwursttascherl	11,20
Almochsen-Consommé / Milzpfesen oder Kräuterfrittaten	11,20

Vegetarisch

* (V) Buddha Bowl / sautierter Tofu Quinoa / Avocado / Sprossen / Tomaten / Jungzwiebel / Sesam	28,70
* Gemüse-Thai Curry / Süßkartoffelcreme / Kokosflocken / Duftreis	28,70

Fisch

Gegrilltes Rotes Almsaiblingsfilet getrüffelte Kartoffelcreme / Shiitake Pilze / Miso	34,60
Hawaiian Poke Bowl / roher Thunfisch mit Sesamöl Edamame-Sojabohnen / Avocado / Blattspinat	34,60

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene
in unseren Gerichten!

(V) Vegan

* Vegetarisch

Petersboden-Klassiker

Salatkomposition „Petersboden“

Blattsalate / Karotte / Gurke / Tomate / Sprossen
gegrillte Truthahnbrust / Hausdressing

22,40

*„Käsknöpfe“ / Röstzwiebeln / kleiner Blattsalat

21,30

Rösti / kross gebratener Speck / 2 Spiegeleier

21,30

Spare Ribs / pikante Sauce / Knoblauch-Baguette

24,70

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb / Petersilienkartoffel / Preiselbeeren

34,40

Gratinierter Hirschrücken / Topinambur / wilder Brokkoli / Polenta

37,20

Coq au Vin / Briocheknödel / Perlzwiebel / Champignons / Speck

31,70

Sous Vide gegarter Schweinebauch

Kartoffel / Weißkraut / Kümmeljus

28,40

Fondue Chinoise auf Vorbestellung

pro Person

48,50

Rind / Kalb / Pute / Garnele

Saucen / Gemüse / Folienkartoffel / Pommes / Knoblauchbrot

Dessert

Topfenschmarren / Heidelbeeren / geeiste Vanillecreme

17,30

Ⓥ Sorbet (hausgemacht) Trilogie / exotische Früchte

17,30

Valrhona Schokoladen Brownie

Eiscreme von Kardamomblättern / Nashi-Birne

17,30



Auswahl an Käse aus Vorarlberg vom Buffet

16,80